



## Tartes

# Tarte à la ricotta et aux fruits



**1h50** **30 min** **40 min** **40 min** **244**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **10** personnes

### Ingrédients pour la crème à la ricotta

500 g **Ricotta**  
140 g **Sucre semoule**  
2 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
20 cl **Crème liquide (fleurette)**  
1 **Citron(s)**  
1 ml **Extrait de vanille**

### Ingrédients pour la tarte

1 Quantité non variable  
**Pâte(s) sablée(s)**  
180 g **Fraise**  
3 **Kiwi(s)**  
1 **Banane(s)**  
1 c. à soupe **Confiture**  
2 c. à soupe **Eau**

## Étape 1

### Préparation de la crème à la ricotta

- 1 Mettre la ricotta et le sucre dans un cul de poule.
- 2 A l'aide d'une spatule, travailler la ricotta et le sucre jusqu'à obtenir une crème lisse.
- 3 Ajouter les jaunes d'oeuf, la crème, l'essence de vanille et le zeste de citron râpé.
- 4 Mélanger pour faire bien amalgamer tous les ingrédients.
- 5 Réserver la crème au réfrigérateur et la faire reposer une dizaine de minutes.

## Étape 2

### Préparation de la tarte

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.6-7).
- 2 Disposer du papier sulfurisé dans un moule à tarte.
- 3 Étaler la pâte sablée sur le papier sulfurisé, en laissant dépasser quelque centimètre de pâte du bord du moule.
- 4 Piquer le fond de la pâte avec une fourchette.
- 5 Verser la crème à la ricotta sur le fond de la pâte et la répartir à l'aide d'une cuillère en bois.

- 6 Plier le bord de pâte qui dépasse sur la crème.
- 7 Enfourner la tarte et la faire cuire 40 minutes.
- 8 Une fois sortie du four, la faire bien refroidir avant de la démouler et de la décorer avec les fruits.

### Étape 3

#### Dressage de la tarte à la framboise

- 1 Démouler très délicatement la tarte et la disposer sur un plat de service.
- 2 Laver les fraises, les couper en quartiers et les disposer sur la surface de la tarte, tout autour du bord plus externe, pour créer le premier cercle de fruits.
- 3 Garder une fraise entière à utiliser pour la décoration centrale.
- 4 Éplucher les kiwis et les couper en tranches fines.
- 5 Disposer les tranches de kiwi en les faisant chevaucher légèrement l'une sur l'autre, pour créer le deuxième cercle de fruits.
- 6 Éplucher et couper la banane en rondelles et les disposer sur la surface de la tarte pour créer le troisième cercle de fruits.
- 7 Pour empêcher aux rondelles de banane de noircir, les citronner avec quelque goutte de jus de citron avant de les disposer sur la tarte.
- 8 Pour terminer la décoration, disposer une tranche de kiwi au centre de la tarte et terminer avec une fraise entière.
- 9 Mettre la confiture d'abricots dans un bol avec l'eau et mélanger bien pour délayer la confiture.
- 10 Si une fois diluée la confiture présente des grumeaux, la passer dans une passoire fine avant de l'utiliser.
- 11 A l'aide d'un pinceau, badigeonner toute la surface de la tarte (fruits et bord de pâte) avec la confiture d'abricots diluée: la tarte deviendra brillante.
- 12 Réserver la tarte au réfrigérateur avant de la déguster.